

くらしの 情報

326号

2011(平成23)年3月発行〔隔月発行〕

今月号のもくじ

- 1,2p ・話題のホームベーカリーでパンを焼いてみました!
- 3p ・消費生活相談コーナー「強引に勧誘され契約してしまった新聞購読を解約したい」
- 4p ・くらしのキーワード
「米のトレーサビリティ制度」
・消費生活教室のお知らせ

話題の

ー消費者団体等との共同商品テスト結果ー

ホームベーカリーでパンを焼いてみました!

手作り志向や食品に対する安全意識の高まりから、家庭で手軽にパンが作れるホームベーカリーが人気です。

そこで、横浜市消費者団体連絡会、鶴見区・港南区・磯子区・港北区・瀬谷区の消費生活推進員のみなさんにご協力いただき、ホームベーカリーの表示や使いやすさ、焼いたパンの食味などについてテストを行いました。



テスト対象品

市販されているホームベーカリー6銘柄(①～⑥)をテストしたほか、参考品として、米からパンが作れる機種(G)を試用しました。(表1)①②③④は量販店、⑤⑥はインターネット販売で購入しました。

テスト項目

表示

ア 電気用品安全法に基づく表示(PSEマーク)、警告・注意事項など

イ その他(使用方法、レシピ等)

騒音

騒音計を使い、基本の「食パン」コースで、本体から横方向1m、床上1.4mでの音の大きさを測定しました。

使いやすさ

付属部品や操作の仕方、掃除のしやすさなどを調べました。

材料費

食パン1斤当たりの材料費を算出しました。

食味評価

焼き色や食感、香りなどをテストしました。また、焼き上げ後、一日経ったパンの膨らみ具合(比容積)や焼き加減(焼減率)などについて調べました。

テスト結果

表示

ア 電気用品安全法に基づく表示(PSEマーク)、警告・注意事項など

すべての銘柄において、本体にPSEマークが表示されていました。②のみ、本体の底部に表示されていました。

表1

No.	名 称	購入価格*
①	ホームベーカリー SD-BMS102(1斤)	32,800円
②	ホーム&バケット OW600370(2斤)	27,800円
③	ホームベーカリー SPM-KP100(1斤)	24,800円
④	ホームベーカリー BB-KT10(1斤)	24,800円
⑤	ホームベーカリー BK-B25(1.2斤)	8,363円
⑥	ホームベーカリー SHB-12W(2斤)	5,978円
参考 G	ライスブレッドクッカー PM-RB1000(1斤)	44,800円

*購入価格は購入時期・購入先により変動することがあります。

*()内は最大容量

すべての銘柄の取扱説明書の前半部分に「警告・注意表示」「各部位の名称」などが記載されていました。②の取扱説明書には本体の蒸気口についての説明や注意事項がありませんでしたが、本体に記載されていました。

イ その他(使用方法、レシピ等)

①③④は、それぞれ「パンの本」、「クッキングガイド」、「お料理ノート」という名称で、取扱説明書とアレンジメニューが豊富に記載されたレシピ集が1冊にまとめられていました。

取扱説明書の印刷は、カラー刷りが3銘柄(①③④)、2色刷りが2銘柄(⑤⑥)、1色刷りが1銘柄(②)でした(②は別冊のレシピブックのみカラー刷り)。カラー刷りのものは作業手順や完成品のイメージが伝わりやすいようでした。

③④は、本体にも基本の食パンの材料の配合表が表示されていました。慣れてくればレシピ集を開かずに、この表示だけでパン作りができそうです。

表2

	①	②	③	④	⑤	⑥
本体写真						
騒音の平均値(dB)※1	42.5	56.6	49.8	44.5	50.4	53.5
1斤当たりの費用※2	134円	172円	141円	159円	134円	168円
比容積※3	4.83	3.53	4.19	4.18	3.61	4.25
焼減率(%) ※4	15.7	10.9	11.8	12.4	12.7	12.2
破断強度(gf)※5	305	887	457	405	826	416

※1 音の単位＝デシベル、基本の「食パン」コースで、本体から横方向1m、床上1.4mで測定

※2 食パンを説明書通りに材料を配合した場合の材料費(配合材料の価格は近隣スーパー・小売店の平均価格より算出)(電気代除く)

※3 体積を重さで割った値。この数値が高いほど膨らみが大きい。理想は5～6

※4 水分量の減少を表す値。焼減率＝(生地重さ－焼成後のパン重さ)÷生地重さ×100(%) 理想は13～15%

※5 18mmにスライスし、50%まで圧縮したときの加重を数値で表したものの。数値が小さいほどやわらかい。

騒音

「ねり／こね」の工程で発生する騒音の平均値は、約40～60dBで、銘柄によって差が見られました。「ねり／こね」の工程時間は、断続的に短いもので約15分間(③)、長いもので約40分間(⑥)です。50dBを超えると「音が大きい」と感じる人が増えました。

参考品Gには、米をペースト状にする工程が断続的に7分間あり、そのときの音の平均は70.9dBでした。これは、洗濯機(約64～72dB)や掃除機(約60～76dB)(*)の騒音に相当し、テストに参加していた全員が「かなり音が大きい」と感じました。

*「生活騒音の現状と今後の課題」(環境省HP)より

使いやすさ

●付属部品

すべての銘柄に計量用のカップやスプーンが付属品として付いていましたが、目盛りが読みづらいカップが4銘柄(②③⑤⑥)ありました。

砂糖やドライイーストを量るとき、ほとんどの銘柄で付属のスプーンを使って「大さじ1」「小さじ1」と量るようになっていますが、②⑤はレシピがグラム表示になっていたため、結局付属のスプーンは使わずに秤を使って計量しました。レシピによっては1グラム以下の単位で量れる秤が必要です。

●操作の仕方

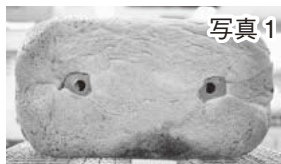
メニュー選択やタイマー予約のセット等は、おおむね操作しやすかったです。

①③④は焼き上がり時刻を設定することができます。「○時間後」と焼き上がりまでの時間を逆算して設定する銘柄に比べ使いやすかったです。

●パンの取り出し

すべての銘柄において、かくはん用の羽根が引っ掛かり、取り出すにはこつが必要でした。②は羽根が2枚あるため、取り出すのが非常に困難でした。(写真1)

また、全ての銘柄において、パンの底部に穴があいてしまいました。



●掃除のしやすさ

パンを取り出した後の内釜は、どれも洗いやすかったです。しかし、かくはん用の羽根の穴の中に付いたパンをきれいに取り除くのは、少し面倒でした。

特に参考品Gは、かくはん用の羽根の他に米用のミルも付いているため、掃除が非常に大変でした。(写真2)



材料費

小麦粉食パン1斤当たりの材料費は134円～172円となり、スーパーなどで食パンを購入する場合に比べると、同じ程度かやや高めです。メーカー指定のパン専用ミックス粉は、材料をそろえて計量する手間が省けて便利ですが、1斤当たり約200円となり、さらに割高です。

①②③④⑤は米粉パンが作れます。一般的な米粉の価格は強力粉の約2倍で、材料費は小麦粉パンに比べて高くなります。

食味評価

基本の「食パン」標準コース(最大容量)で焼いた食パンを翌日に測定した結果は、表2のとおりです。

「比容積」の数値が大きいほど膨らみが大きいと言われ、山形食パンの理想値は5～6です。②と⑤は膨らみが足りていませんでした。

また、パンの焼き加減は、「焼減率」という数字で表されます。山形食パンは13～15%、フランスパンのように硬いパンは20～25%が理想といわれています。今回のテストでは、焼き不足や焼き過ぎのパンはありませんでした。

「破断強度」は、数値が小さいほどパンがやわらかく、大きくなるほど硬いことを示します。

・「比容積」「焼減率」「破断強度」で最も理想値に近かったのは①でした。

・市場では焼き色が薄めでやわらかい食感のパンが人気ですが、食味評価でも比較的やわらかめのパンが焼ける銘柄の方が、評価が高かったです(①③④⑥)。



消費生活相談専用電話

845-6666

(平 日) 午前9時～午後6時
(土・日) 午前9時～午後4時45分

ずっしりとした重めの食感が好きな人には、破断強度の大きい②⑤のパンが好まれていました。

- ・ 早焼きコースで焼いた場合、標準コースで焼いたパンより膨らみが少なく、硬くなる傾向がみられました。また、1.2斤用や2斤用の機種で1斤を焼くと、膨らみ具合が

片寄ったり、焼き色にムラがでたりしました。

- ・ 米粉パンや米から作ったパンは、小麦粉独特の香りはありませんが、ほんのり甘く、もちもちとした食感が好評でした。

消費者へのアドバイス

設置場所は必ず購入前に確認しましょう。

- ・ 蒸気が出たり本体が熱くなったりするため、壁や家具から離し、十分なスペースを確保する必要があります。
- ・ 不安定な場所で使用すると振動で音が大きくなるため、安定した場所に置きましょう。
- ・ タイマー設定時は、就寝中に「ねり／こね」の音が発生するため、寝室から離れた場所に設置するなど、周囲への配慮が必要です（朝6時に焼き上がるようにタイマーセットした場合、午前2～3時ごろから「ねり／こね」の工程が始まります）。
- ・ 本体重量は約4～7kg（Gは11kg）。収納場所から移動させて使用することを考えると、本体重量も考慮する必要があります。
- ・ 運転中でもふたはロックされないため、子どもやペットが近づかないように注意しましょう。

取扱説明書は見やすいものを選びましょう。

取扱説明書が見やすく、計量・操作・手入れのしやすいものを選びましょう。①③④⑥は、各社のホームページから取扱説明書がダウンロードでき

るので、付属品やレシピ、必要な道具などを購入する前に確認することが可能です。

ミックス粉を使うときは原材料を確認しましょう。

パンやお菓子用の米粉ミックス粉の多くに小麦グルテンが使われています。小麦のほか、乳・大豆などが含まれていることがありますので、食物アレルギーがある人は、必ず原材料を確認しましょう。

必要な機能、使う頻度を考えて選びましょう。

パンのほか、うどんやパスタ、ジャムなどが作れるなど多機能化が進んでいますが、機能が多いものほど価格は高くなる傾向があります。どこまでの機能が必要か、使う頻度や価格等を考えて検討しましょう。

パン作りを楽しむことを目的に！

材料費のほか、電気代やホームベーカリーの購入費を考慮すると、必ずしも経済的とはいえず、プロのパン職人が作るようなパンは期待できません。しかし、自分で安全性を確認して材料をそろえたり、焼きたてのパンの味や香りを家族みんなで楽しんだりすることができます。

消費生活相談コーナー



「強引に勧誘され契約してしまった新聞購読を解約したい」

突然、新聞の勧誘員が訪ねてきて、新聞購読を勧められた。「目が悪くなってきたので新聞は読まない」と何度も断ったがしつこく勧誘された。強引に洗剤などの景品を渡され、仕方なく6か月間の購読契約をしてしまった。解約したい。
(80歳代 女性)

一人暮らしや日中一人で留守番をしている高齢者がトラブルに遭いやすいので注意しましょう



対応 新聞の訪問販売は、契約書面を受け取ってから8日以内であれば、クーリング・オフすることができます。事例では、クーリング・オフ期間内だったため書面の書き方・出し方を助言し、念のためセンターからも販売店へ連絡し、解約することができました。

アドバイス 高齢者に対して、強引に数年先の購読契約や、長期間にわたる契約をさせるケースが多く見られます。中には「地域を回った証拠として署名・捺印を求められたので署名したところ、新聞購読の契約をしたことになっていた」という悪質なものもあります。

家族が気付いたときには、既にクーリング・オフ期間を過ぎていることも少なくありませんが、勧誘方法に問題がある場合は、民法や消費者契約法の規定を使って契約を取り消せるケースもありますので、お早めに消費生活総合センターか新聞セールスインフォメーションセンター（03-3575-0801）へご相談ください。

物価に関する
お問合せは

◎ 県物価ダイヤル消費生活課 045(210)3865

◎ 総務省統計局 消費者物価指数 <http://www.stat.go.jp/data/cpi/sokuhou/tsuki/index-z.htm>

くらしのキーワード

「米のトレーサビリティ制度」

トレーサビリティ制度とは、その食品がいつ・どこで・どのように生産・流通されたのかなどの情報を記録・保存し、生産履歴が分かるようにしておく制度のことです。

平成22年10月から米のトレーサビリティ制度がスタートし、生産者をはじめ、米・米加工品を取り扱う事業者に対して、生産履歴の記録・保存が義務付けられました。

さらに今年の7月からは、米・米加工品を取引する際、原料米の産地情報を確実に伝達することが義務付けられます。

産地偽装を防止するとともに、消費者は飲食店の米飯や、せんべい等の米加工品に使用された米穀の産地情報を知ることができるようになります。

〈米加工品の表示の記載例〉

名 称	米 菓
原材料名	うるち米(国産、〇〇国産、その他) 食塩、調味料(アミノ酸)
内 容 量	10枚
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	開封前は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	〇〇製菓株式会社 〇〇県〇〇市〇〇1-1-1



「はまのタスケ・メール」



はまのタスケ

登録
受付中!

あなたの携帯電話に新手の悪質商法の手口やくらしの情報などの消費生活情報を毎週お届けいたします

■登録方法は簡単!

携帯電話のバーコードリーダーで右のQRコードを読むか、
yokohama@star7.jp
まで空メールを送信してください。



消費生活教室のお知らせ

開催日	テ ー マ	講 師	定 員
① 3月25日(金)	定年後の堅実な生活設計のために ～初心者のための貯蓄と投資の注意点～ 参加費無料	神奈川県金融広報委員会 金融広報アドバイザー	66名
② 4月23日(土)	インターネットや携帯電話の落とし穴 ～だまされないで! 画面に潜む甘い罠(わな)!!～ 参加費無料	特定非営利活動法人 NPO情報セキュリティフォーラム 理事・事務局長 植田 威	66名

【時間】13:30～15:30(開場・受付／13:00～)

【会場】横浜市消費生活総合センター5階 会議室3

①受付中 ②3月11日(金)午前9時～(先着順受付)



■申込方法 TELまたはFAXで ・対象：横浜市在住・在勤・在学の方

* F A Xの場合は、①テーマ ②お名前 ③居住区名 ④電話番号 ⑤F A X番号をご記入のうえ、下記まで。
なお定員を超えた場合のみお断りのご連絡をいたします。

【問合せ・申込み先】「消費生活教室」 TEL 845-7722 FAX 845-7720

ご記入いただいた情報は、この講座の目的以外には一切使用しません。



横浜市消費生活総合センターホームページ

<http://www.yokohama-consumer.or.jp>

センターホームページ / モバイル(携帯)版

<http://www.yokohama-consumer.or.jp/i/ind.html>

モバイル版ホームページに
アクセスできます。⇒⇒⇒



発
行

横 浜 市
消費生活
総合センター

平成 23 年 3 月 5 日発行 ●くらしの情報は奇数月の 5 日発行

〒233-0002 横浜市港南区上大岡西1-6-1 ゆめおおおかオフィスタワー 4 階・5 階

TEL.045-845-5640 FAX.045-845-7720

作成：財団法人横浜市消費者協会(指定管理者)

G30 のその先へ
ヨコハマ3R夢!